

DNA édition régionale samedi 02 novembre 2019

## Histoires de Vins | Domaine Marc Tempé à Zellenberg Un gewurztraminer qui s'est bonifié avec l'âge

Les années que ce gewurztraminer du terroir Grand cru Furstentum a déjà passées en bouteille ne lui ont pas fait perdre son charme. Au contraire, ce vin de Marc Tempé a pu évoluer tranquillement, depuis 2005, pour arriver à un stade de sa vie qui le rend unique.



« Pour le gewurztraminer, il faut un sol calcaire comme celui du terroir du Grand Cru Furstentum », explique Marc Tempé. Photo archives L'Alsace/Hervé Kielwasser

« Notre parcelle du Grand Cru Furstentum, terroir en forte pente situé dans la vallée de Kaysersberg, est exposée sud-sud-ouest. Son sol marno-calcaire-gréseux accumule la chaleur, ce qui favorise la maturation des raisins, mais il stocke aussi de l'eau. Nos vignes n'y souffrent donc pas de stress hydrique. La nuit venue, des vents frais descendant des Vosges ralentissent le processus de maturation et diminuent les apparitions de maladies

cryptogamiques. Les vins qui y naissent se distinguent à la fois par leur puissance aromatique, leur élégance et par leur faculté de vieillir », explique Marc, dont le domaine est certifié en biodynamie.

### **Bien vieillir n'est pas donné à tous les vins**

Plusieurs conditions doivent être remplies pour que les vins puissent prendre de l'âge. « Pour le gewurztraminer, il faut obligatoirement un sol contenant du calcaire comme celui du terroir du Grand Cru Furstentum, parce que sans l'acidité qu'il offre aux vins, il n'y aurait ni structure ni longévité. Puis, il faut se contenter d'un petit rendement et veiller à ce que les ceps de gewurztraminer n'aient pas trop de vigueur », continue Marc, avant d'avouer avec un large sourire : « En fait, les vignes plantées par mon grand-père et mon père remplissent naturellement ces conditions, du fait de leur grand âge ».

### **Être patient pour prendre du plaisir**

Mais il n'y aura plus de vins se révélant avec les années, s'il n'y a pas d'amateurs prêts à les attendre. « Il faudrait que les mentalités changent. Actuellement, on boit les vins jeunes, parce qu'on ne s'intéresse qu'au goût fruité », déplore Marc. Et de continuer : « Laissons les grands vins nous apprendre la patience pour qu'ils puissent, ensuite, nous combler de plaisir ».

2005 a été un millésime très chaud. « Au début de sa vie, le taux de sucre de ce gewurztraminer occultait ses arômes. Afin qu'il puisse s'épanouir et vieillir, nous l'avons donc laissé mûrir sur ses lies pendant trois ans », conclut le vigneron.

### **Un grand vin alsacien**

Ce nectar concentré, à la robe jaune or foncé, laisse échapper un parfum de rose, de litchi et d'orange. Riche en bouche, ce vin révèle sa fraîcheur fruitée, son harmonie parfaite et sa puissance raffinée, avant de nous offrir une longue finale. Un grand vin alsacien pour les fêtes.

*Domaine Marc Tempé, 16, rue du Schlossberg à Zellenberg. 03 89 47 85 22 ou marctempe@wanadoo.fr. Vin disponible chez le caviste « Entre Deux Verres », 9 rue Rathsamhausen à Strasbourg-Neudorf.*